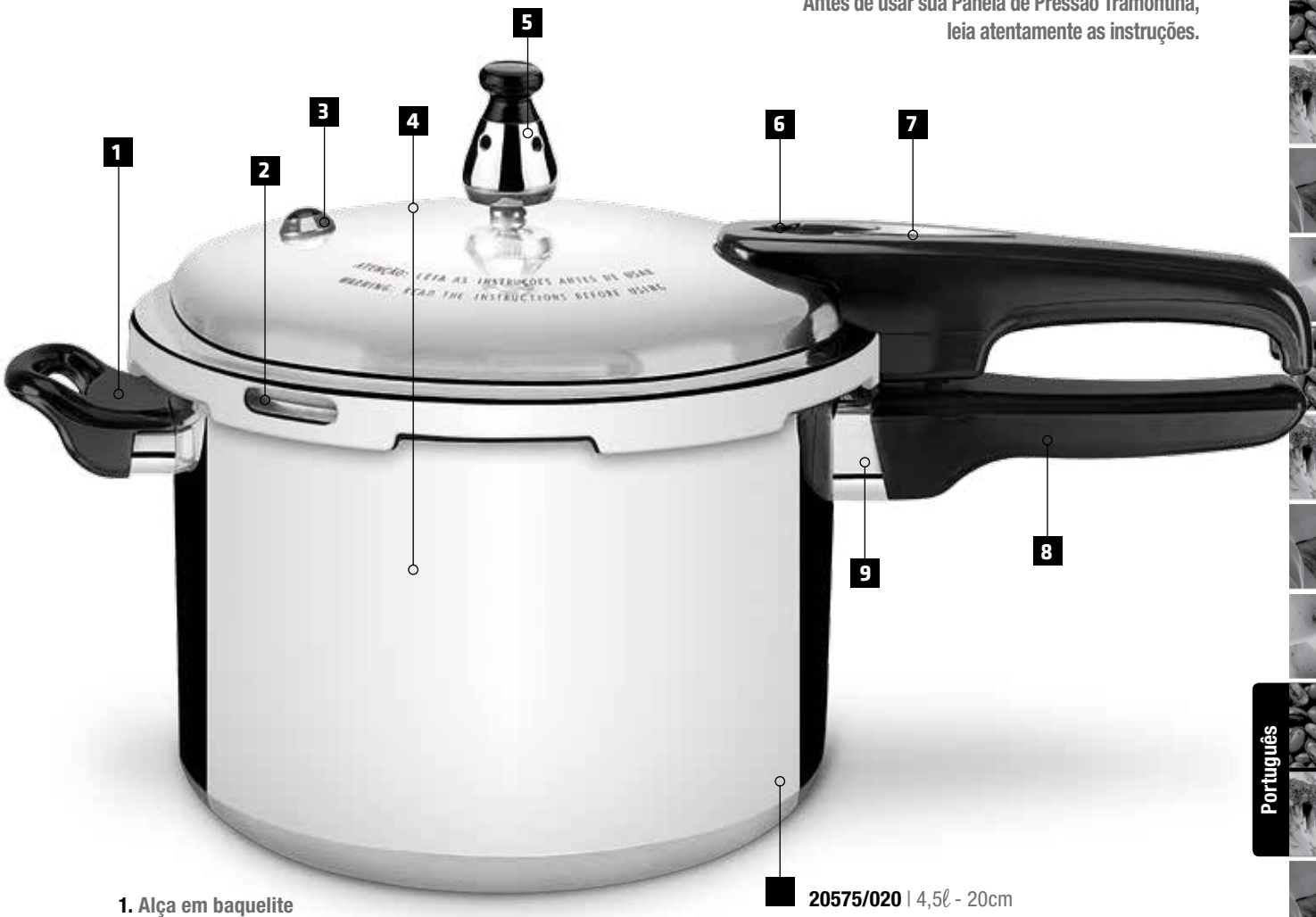
TRAMONTINA

MÁLAGA

Manual de Instruções
Instruction Manual
Manual de Instrucciones

ATENÇÃO:

Antes de usar sua Panela de Pressão Tramontina, leia atentamente as instruções.



20575/020 | 4,5ℓ - 20cm

1. **Alça em baquelite**
2. **Sistema de segurança lateral**
3. **Válvula de segurança**
4. **Corpo e tampa com acabamento externo em alumínio polido e interno satinado**
5. **Válvula de trabalho** *(alívio de pressão)*
6. **Válvula de segurança do fechamento**
7. **Cabo superior em baquelite com detalhe em aço inox**
8. **Cabo inferior em baquelite**
9. **Guarnição em aço inox**

Cuidados e instruções de segurança. Favor guardar estas instruções:

1 - Precauções iniciais

- Remova todo o conteúdo do interior da panela (assegure-se de que a válvula de trabalho não ficou na caixa ou dentro da panela);
- Retire os adesivos e lave a panela;
- Leia todas as instruções cuidadosamente antes de usar a panela, especialmente *"Informações básicas"(pág. 5 - item 4);*
- Aplique um pouco de óleo comestível no anel de vedação e na borda do corpo da panela. Isso facilitará a abertura e o fechamento da tampa *(figs. 1 e 2).* Esse procedimento deverá ser repetido a cada uso.

- Fogões indicados:

Gás

Elétrico

Vitrocerâmico

2 - Lista de itens que fazem parte deste produto

1 - Corpo da panela;
2 - Tampa da panela;
3 - Válvula de trabalho (peso);
4 - Manual de instruções.

3 - Válvulas e Sistemas de Segurança

Para sua maior segurança, a sua panela de Pressão Tramontina está equipada com as seguintes válvulas e sistemas de segurança:

A - Válvula de trabalho: entrará em operação quando a panela atingir a pressão de trabalho.

B - Válvula de segurança: entrará em operação aliviando a pressão caso a válvula de trabalho estiver bloqueada.

C - Válvula de segurança lateral: atuará caso a pressão interna da panela ainda continuar aumentando.

D - Válvula de segurança do fechamento: caso a panela não estiver adequadamente fechada, essa válvula não permitirá que a pressão interna eleve-se e evitará a abertura da tampa com pressão interna.

4 - Informações básicas

Quando utilizar a panela de pressão, algumas precauções básicas de segurança deverão ser seguidas:

Leia todas as instruções.

- Não toque nas superfícies quentes. Utilize sempre os cabos e alças de baquelite antitérmico para o manuseio;
- Mantenha crianças afastadas da panela e longe do fogo;
- Não utilize a panela de pressão em nenhum tipo de forno;
- Muito cuidado quando manusear a panela de pressão contendo líquidos quentes;
- Não utilize a panela de pressão para outros usos senão o destinado.
- Este utensílio trabalha sob uma pressão de 80 KPa, seu uso impróprio pode ocasionar acidentes. Portanto, feche a panela corretamente ao utilizá-la. Veja orientações em *"Como usar a Panela de Pressão com segurança" (pág. 6);*

- A panela de pressão Tramontina é absolutamente segura, desde que sejam seguidas as orientações deste manual;
- Respeite sempre o nível máximo de água marcado no interior da panela *(Observar marcação - nível máx. - pág. 6 - fig 3);*
- Quando são processados alimentos que se expandem durante o cozimento, como arroz ou vegetais secos, não encha a panela acima da metade da capacidade. O enchimento superior pode causar risco de entupimento da válvula de trabalho e ocasionar excesso de pressão. Veja em *"Como usar a Panela de Pressão com segurança"* *(pág. 6);*
- Determinados alimentos não devem ser cozidos em panela de pressão, tais como: molho de maçã, frutas, cevadinha, mingau de aveia, cereais diversos ou massas, pois podem fazer espuma ou estalar, podendo obstruir a liberação da pressão *(Saída de vapor)*;
- Sempre verifique as condições da válvula de trabalho e de segurança antes do uso para assegurar seu bom funcionamento *(pág. 9 - fig. 15);*
- Sempre que remover o anel de silicone, o filtro metálico ou a válvula de segurança para limpeza, atente para que os mesmos sejam montados em suas posições corretas;
- Não use a panela de pressão para aquecer azeite, porque não cria pressão interna;

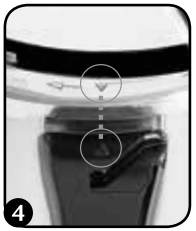
- O USO INDEVIDO DA PANELA DE PRESSÃO PODE CAUSAR DANOS.

Quando o vapor começar a ser liberado pela válvula de trabalho, reduza o aquecimento. Esse procedimento permitirá maior economia de energia.

5 - Como usar a Panela de Pressão com segurança

- Sempre assegure-se de que há líquido suficiente para produzir vapor durante o aquecimento. Porém, nunca ultrapasse o limite máximo indicado na panela, considerando água e alimento, *(conforme imagem ao lado);*

- Verifique se a válvula de segurança e a proteção interna da válvula de trabalho estão limpas.
- Não encha mais de 2/3 da panela de pressão quando for cozinhar alimentos como arroz seco, grãos e legumes. No caso de sopas, não encha mais que 1/3 da panela. Se a panela de pressão estiver com excesso de alimentos, poderá causar a obstrução das válvulas e comprometer as saídas de segurança.
- Para fechar a panela, certifique-se de que a seta localizada na tampa está apontando para a seta localizada no cabo. Ajuste a tampa no corpo, e gire-a no sentido horário até que os cabos fiquem alinhados. Isso indicará que o utensílio está totalmente fechado *(figs. 4 a 6);*
- Caso a tampa não esteja completamente fechada, a válvula de segurança do fechamento não será acionada, fazendo com que a panela não atinja pressão. Portanto, certifique-se de que a tampa está adequadamente fechada.



- **IMPORTANTE:** para evitar riscos de acidentes no manuseio, estando a panela quente ou fria, sempre a segure pela alça e cabo *(fig. 7)* .
- Quando usar fogões a gás, a panela deverá estar bem centralizada sobre o queimador para que a chama não incida sobre a parede lateral e os cabos. No caso de uso em fogões elétricos ou vitrocerâmicos, certifique-se de que as superfícies de apoio estão planas para que ocorra uma uniforme transferência e distribuição de calor.

Para abrir a panela:

- Se na tentativa de abrir a panela os cabos apresentarem resistência, isso significa que ainda existe pressão interna na panela.
- Levante levemente a válvula de trabalho para verificar se o vapor interno foi completamente eliminado. Caso ainda houver pressão no interior da panela, proceda conforme uma das maneiras a seguir:

1 - Resfriamento lento: deixe a panela esfriar em temperatura ambiente.
2 - Resfriamento rápido: mantenha a válvula de trabalho na posição e derrame água fria sobre a tampa. Isso reduzirá a pressão interna da panela. Levante novamente a válvula de trabalho para verificar se a pressão interna foi completamente eliminada.

- A válvula de trabalho nunca deve ser retirada enquanto a panela estiver aquecida. Após o resfriamento é possível retirar a válvula com segurança;
- Abra a panela somente após estar seguro de que não há mais pressão interna. Para abri-la, gire a tampa no sentido anti-horário até que a seta da tampa esteja alinhada com a seta do cabo *(fig.13);*

- Ao girar a tampa, não empurre o cabo para cima. Apenas gire com cuidado até que as setas estejam alinhadas; então, levante e remova a tampa. Isso garantirá que os componentes não serão danificados.

6 - Cuidados

- Não coloque em aquecimento a panela de pressão vazia, nem permita que toda a água evapore durante o cozimento;
- Observe-a regularmente enquanto estiver em uso;
- Tenha extremo cuidado quando manusear a panela, especialmente quando estiver com pressão;
- Observe sempre as condições de uso das diversas peças da sua panela de pressão. Em caso de reposição, contate a Tramontina em um dos endereços que constam neste manual ou no site *(www.tramontina.com)*. Substitua as peças gastas somente por peças originais.

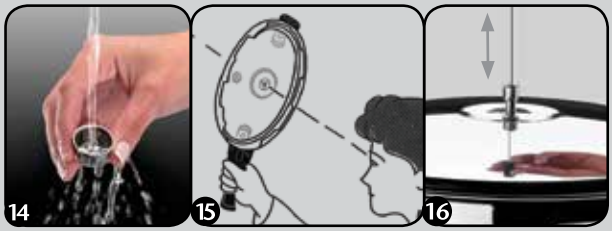
7 - Conservação e manutenção da Panela de Pressão

Limpeza e conservação:

- Quando o alimento estiver cozido, tire-o da panela e limpe-a imediatamente. É importante limpá-la principalmente se os alimentos forem ácidos ou muito alcalinos, pois estes poderão danificar a panela. Lave a superfície com água quente misturada com detergente neutro;
- Para limpar a parte interna da panela, utilize abrasivos leves, como saponáceo líquido;
- Caso haja resíduos de alimentos aderidos na parede da panela, encha meia panela com água fria, feche a tampa e leve ao aquecimento. Permita que o vapor saia por pelo menos 10 minutos; então, desligue o fogão. Assim que a panela estiver fria, abra e complete a limpeza.

Válvula de trabalho (alívio de pressão):

- Após cada uso, abra a panela e retire o filtro metálico. Verifique-o cuidadosamente e lave-o para remoção dos resíduos *(fig.14)*;
- Verifique o furo de saída de vapor contra a claridade e assegure-se de que não há bloqueios *(fig.15)*. Se houver algum bloqueio, remova-o com água quente e, se necessário, use algum objeto para desobstruí-lo *(fig.16)*.
- Verifique se a proteção interna da válvula de trabalho, *(fig. 14)* a válvula de segurança, *(fig.17)* a válvula de fechamento e o cabo estão limpos, evitando assim qualquer bloqueio na saída de pressão da panela.



Válvula de segurança:

- Após cada uso, verifique se a válvula de segurança *(indicada na imagem ao lado)* está limpa. Se não estiver, lave-a com água quente.

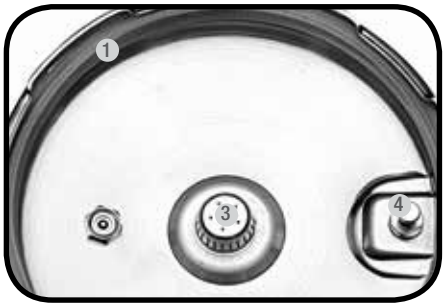
Anel de silicone de vedação:

- Remova o anel de silicone de vedação;
- Lave-o com água quente e detergente neutro;
- Recoloque-o na tampa;
- Verifique regularmente as condições do anel de silicone de vedação quanto ao desgaste e substitua-o quando necessário.

8 - Peças de reposição

Substitua as peças somente por peças originais.

1. Anel de vedação *(silicone)* de 20cm;
2. Válvula de trabalho *(peso)*;
3. Filtro metálico de proteção;
4. Válvula interna de fechamento.



9 - Garantia e Assistência Técnica

A Tramontina oferece garantia de 1 ano contra defeitos de fabricação, desde que mantidas as condições normais de uso.
A garantia será válida mediante a apresentação da nota fiscal e uso de peças originais.

Em caso de assistência técnica, contate um dos endereços que constam no verso deste manual ou através do site *www.tramontina.com*

10 - Tempos de cozimento

O tempo de cozimento sugerido está na tabela abaixo. Você poderá adaptá-la ao seu gosto, ao seu estilo de cozinhar e ao tipo de ingrediente utilizado. Alimentos como lentilha e feijão deverão ser deixados de molho na água antes de cozinhar. Não é necessário descongelar vegetais ou pequenos peixes. Para peixes grandes ou alimentos congelados, estenda o tempo de cozimento por mais alguns minutos. Alimentos cozidos acima do tempo necessário podem perder a coloração devido ao vapor. O tempo de cozimento dependerá do tamanho e da quantidade do alimento.

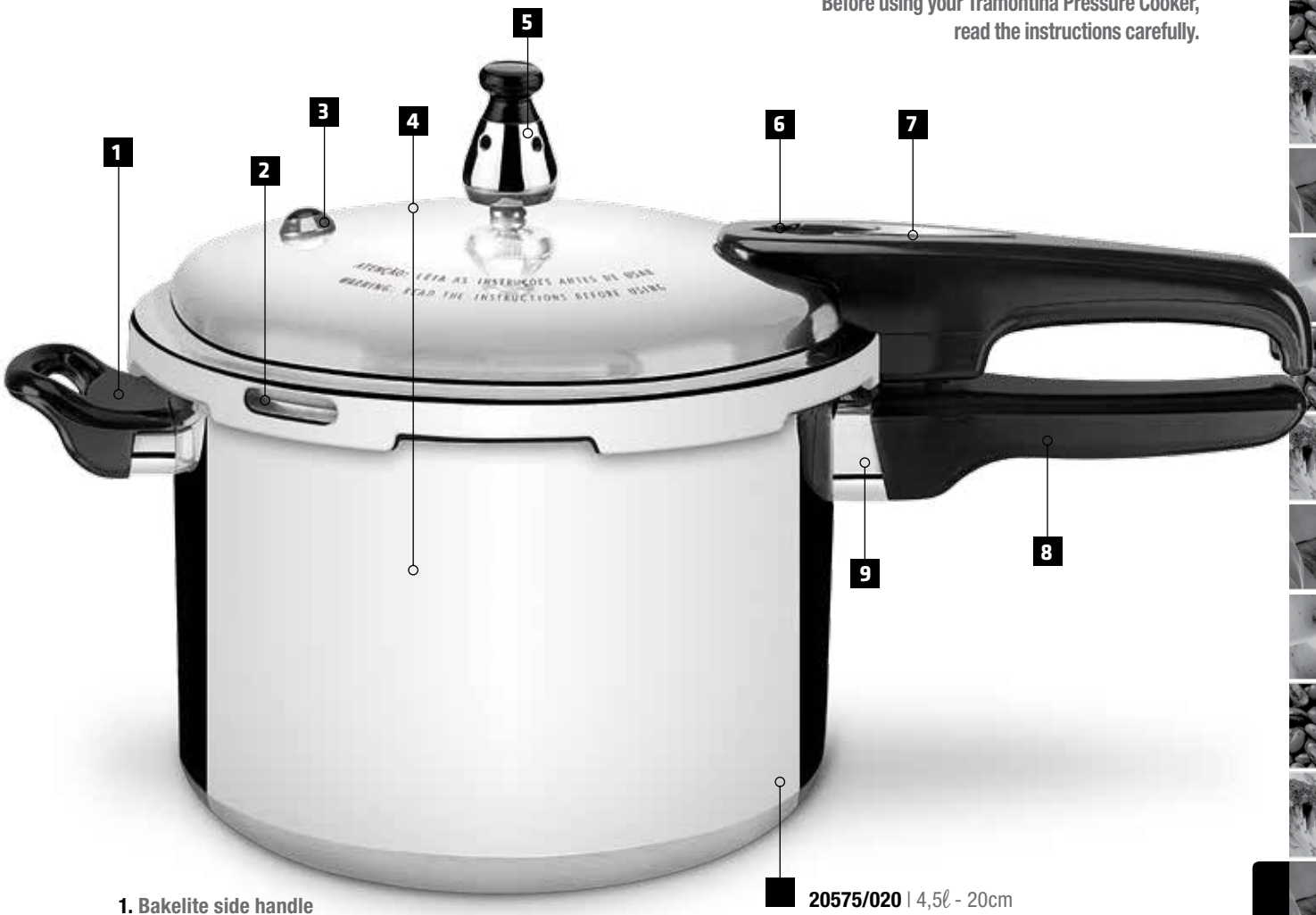
Sugestões de tempos de cozimento para diferentes tipos de alimentos:

Alimento a ser cozido	Quantidade de alimento (Kg)	Quantidade de água (litros)	Tempo de cozimento após o início da liberação do vapor (min.)
Feijão preto	0,5	2,0	24-28
Feijão branco	0,5	2,0	24-28
Arroz branco	0,5	1	Assim que a válvula entrar em operação, desligue o fogão.
Lentilha	0,5	2,5	18-22
Batata sem casca	1,0	1	13-17
Aipim	1,0	1,0	21-25
Beterraba (média)	1,0	1,0	21-25
Milho verde	4 espigas quebradas ao meio	0,8	6-10
Costela de porco	1,0	1,0	10-15
Carne de porco	1,0	1,0	22-27
Carne de gado	1,0	1,0	20-25
Carne de frango	1,0	1,0	20-26
Carne de carneiro	1,0	1,0	17-20
Peixe firme	1,0	0,7	08-10

Obs.: Quantidades estimadas para a panela de pressão de 4,5 litros.

ATTENTION:

Before using your Tramontina Pressure Cooker,
read the instructions carefully.



20575/020 | 4,5ℓ - 20cm

1. Bakelite side handle
2. Side safety system
3. Safety valve
4. Body and lid with external polished aluminium finish and a satin internal finish
5. Working valve *(Releases pressure)*
6. Safety lock button
7. Upper long handle in Bakelite with stainless steel detail
8. Lower long handle in Bakelite
9. Stainless steel trim

Care and Safety Instructions. Save these instructions:

1 - Initial safeguards

- Remove all contents from the pressure cooker, making sure that the working valve is not left inside the box or the pressure cooker;
- Remove all labels and thoroughly wash the pressure cooker;
- Read all the instructions carefully before using the pressure cooker, especially the *"Basic Information" on page 15, item 4.;*.
- Apply a little cooking oil on the sealing ring and along the rim of the pressure cooker body. This will facilitate the opening and closing of the lid *(Figs. 1 and 2).* This procedure should be repeated before each use.

- Recommended stoves:

Gas

Electric

Vitroceramic

2 - List of items included

1 - Pressure cooker body
2 - Lid
3 - Working valve (weighted)
4 - Instruction Manual

3 - Valves and safety systems

For your safety, the Tramontina pressure cooker is equipped with the following valves and safety systems:

A - Working valve: indicates when the pressure cooker has reached the selected pressure level.

B - Safety valve: releases pressure if the working valve becomes blocked.

C - Side pressure release system: allows the release of excess steam if there is a buildup of pressure.

D - Safety lock button: prevents pressure buildup if the lid is not closed properly and prevents the lid from being opened before all pressure is released.

4 - Basic Information

Always follow these basic safety precautions when using the pressure cooker:

Before using your Tramontina Pressure Cooker, read these instructions carefully.

- Do not touch hot surfaces. Always handle the pressure cooker using the heat resistant bakelite handles;
- Keep children away from the pressure cooker and keep the pressure cooker away from fire;
- Do not use the pressure cooker inside an oven.
- Be very careful in handling the pressure cooker when it contains hot liquids;
- Do not use the pressure cooker for other than its intended use;
- This pressure cooker is capable of 12 psi of pressure. Improper use may result in injuries. Close the pressure cooker properly before using. Read *"How to safety use the Pressure Cooker" (page 16);*

- The Tramontina pressure cooker is completely safe, provided that you follow the instructions in this manual;
- Always observe the maximum water level marked on the inside of the pressure cooker *(Observe marking - max. level - Page 16, Fig. 3);*
- When cooking foods that expand during cooking, such as rice or beans, do not fill the pressure cooker more than half full. Overfilling the pressure cooker may cause clogging, allowing excess pressure to build up. Be sure to read *"How to Safely Use your Pressure Cooker" on page 16, item 5;*
- Foods that tend to become frothy or foamy, such as apple sauce, cranberries, pasta, barley, oatmeal and other grains, should not be cooked in the pressure cooker as they can block pressure from being released *(steam vents);*
- Always check that the working valve and the safety valve are clear and not blocked before use. *(page 19, fig. 15);*
- Whenever the silicone ring, metal filter or safety valve is removed for cleaning, be sure to reassemble them in the correct positions afterwards;
- Do not use the pressure cooker for frying with oil because it does not create inside pressure;

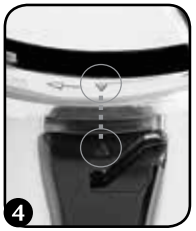
- IMPROPER USE OF A PRESSURE COOKER CAN CAUSE SERIOUS INJURY.

Reduce the heat when steam begins to be released by the working valve. This allows for greater energy savings.

5 - How to Safely Use Your Pressure Cooker

- Always make sure there is enough liquid to produce steam during cooking, but never exceed the maximum amount of water and food as indicated on the pressure cooker *(as shown in the adjacent picture);*

- Be sure that the safety valve and the inside of the working valve are clean.
- Do not fill the pressure cooker more than 2/3 full when cooking foods such as rice, grains and beans. For foods that are mostly liquid, such as soups, never fill the pressure cooker more than 1/3 full. If the pressure cooker is overfilled, the safety valves may become blocked or clogged, compromising the safety system.
- To close the pressure cooker, make sure that the arrow located on the lid is lined up with the arrow located on the handle. Place the lid on the pressure cooker body and turn it clockwise until the handles are aligned. This will indicate that the pressure cooker is securely closed *(figs. 4 to 6);*
- If the lid is not securely closed, the safety valve button will not operate and there will be no pressure Inside the pressure cooker. Therefore, make sure that the lid is properly secured.



- **IMPORTANT:** To prevent accidents when handling the pressure cooker, always hold it by both handles, regardless of whether it is hot or cold *(fig. 7).*
- When using a gas stove, the pressure cooker should be well-centered on the burner so that the flame does not reach the sides and handles.
- When using an electric stove or vitroceramic cooktop, be sure that the surface is flat for uniform heat transfer and distribution.

To open the pressure cooker:

- If the handles are resistant when trying to open the pressure cooker, it means there is still pressure inside.
  Slightly lift the working valve to check if the steam has been fully released. If there is still pressure inside the pressure cooker, do one of the following:

1 - Slow cooling: allow the pressure cooker to cool at room temperature.
2 - Fast cooling: keep the working valve in place and run cold water over the lid. This will reduce pressure inside the pressure cooker. Then lift the working valve again to check if the pressure has been completely released.

The working valve should never be removed while the pressure cooker is hot. The valve can be removed safely after the pressure cooker has cooled down;

- Do not remove the lid until you are sure that all the pressure has been released. To open the lid, turn it in a counterclockwise direction until the arrow on the lid is lined up with the arrow on the handle *(fig. 13);*
- When turning the lid, do not pull the handle upward. Just gently turn the lid until the arrows are lined up, and then lift and remove the lid. This will ensure that the parts are not damaged.

6 - Care

- Never heat an empty pressure cooker or allow all the water to evaporate during cooking;
- Keep a close eye on the pressure cooker while it is in use;
- Use extreme caution when handling the pressure cooker, especially when it is pressurized;
- Always check the condition of your pressure cooker's parts. If a part needs to be replaced, contact Tramontina at one of the addresses listed in this manual or on our website *(www.tramontina.com).* Replace worn parts only with original parts.

7 - Care and Maintenance of Pressure Cooker

Care and Cleaning:

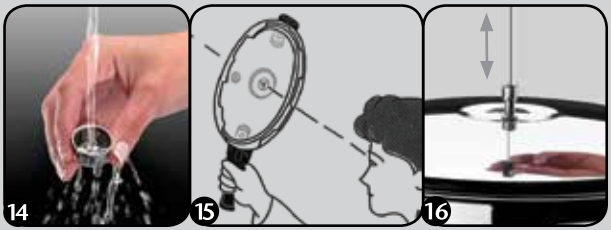
- When food is ready, promptly remove it from the pressure cooker and clean the pressure cooker immediately.

It is particularly important to clean the pressure cooker in the case of acidic or alkaline foods as these can damage the pressure cooker. Wash the outside with warm water and mild detergent;

- To clean the inside of the pressure cooker, use a mild abrasive such as a scouring liquid cleanser;
- To remove food stuck to the inside of the pressure cooker, fill the pressure cooker halfway with cold water, lid the pressure cooker and heat the water. Allow steam to be released for at least 10 minutes and then remove the pressure cooker from the heat. When the pressure cooker is cooled down, remove the lid and finish cleaning.

Working valve (pressure release):

- After each use, open the pressure cooker and remove the metal filter. Check and clean it carefully to remove any residue *(fig.14);*
- Check the steam outlet hole against the light and make sure there are no blockages *(fig.15).* If there is a blockage, remove it with warm water and, if necessary, use an object to clear the blockage *(fig.16).*
- Make sure the inside of the working valve *(fig. 14),* the safety valve *(fig. 17),* the safety lock button and the handle are all clean, so that the safety system is not blocked.



Safety valve:

- After each use, make sure the safety valve *(shown in the picture)* is clean. If it is not clean, wash it with hot water.

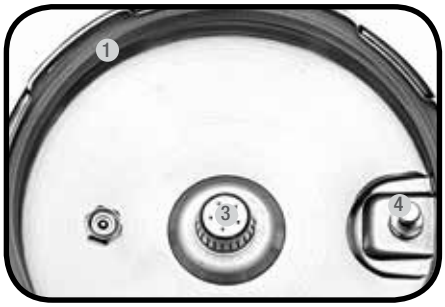
Silicone sealing ring:

- Remove the silicone sealing ring:
- Wash it with warm water and mild detergent;
- Replace it on the lid;
- Regularly check the condition of the silicone sealing ring for excess wear and replace it when necessary.

8 - Replacement parts

Use only original parts for replacement.

1. **20 cm sealing ring** *(silicone)*
2. **Working valve** *(weighted)*
3. **Protective metal filter**
4. **Safety lock button**



9 - Warranty and Technical Support

Tramontina provides a one-year warranty against manufacturing defects, provided that the pressure cooker is operated under normal conditions of use. This warranty is valid only upon presentation of the purchase receipt and use of original parts.

For technical support, contact us at one of the addresses listed on the back of this manual or on our website at *www.tramontina.com*

10 - Cooking time

Cooking times are suggested in the table below. You can modify the time to suit your personal taste and style of cooking, and for the types of ingredients used. Foods such as lentils and beans should be soaked in water before cooking. It is not necessary to defrost frozen vegetables or small fish. For large fish and frozen foods, increase the cooking time by a few minutes. Food that is cooked a little more than normal might lose its color due to the steam. Cooking time will depend on the size and amount of the food being prepared.

Recommended Cooking Times:

Food to be cooked	Quantity of food (Kg)	Quantity of water (liters)	Cooking time starting from when steam is first released (min.)
Black beans	0.5	2.0	24-28
White beans	0.5	2.0	24-28
White rice	0.5	1	Remove from heat when the working valve starts to operate.
Lentils	0.5	2.5	18-22
Potato Without Peel	1.0	1	13-17
Cassava	1.0	1.0	21-25
Beet (medium size)	1.0	1.0	21-25
Sweet corn	4 corn cobs cut in half	0.8	6-10
Pork ribs	1.0	1.0	10-15
Pork	1.0	1.0	22-27
Beef	1.0	1.0	20-25
Chicken	1.0	1.0	20-26
Lamb	1.0	1.0	17-20
Fish	1.0	0.7	08-10

Note: Estimated quantities for a 4.5 liter pressure cooker.

ATENCIÓN:

Antes de usar su olla a presión Tramontina, lea atentamente las instrucciones.

20575/020 | 4,5ℓ - 20cm

1. Asa de baquelita
2. Sistema de seguridad lateral
3. Válvula de seguridad
4. Cuerpo y tapa con terminación externa de aluminio pulido e interna satinada
5. Válvula de trabajo (alivio de presión)
6. Válvula de seguridad de cierre
7. Mango superior de baquelita con detalle de acero inoxidable
8. Mango inferior de baquelita
9. Guarnición de acero inoxidable

Cuidados e instrucciones de seguridad
Por favor, guarde estas instrucciones:

1 - Precauciones iniciales

- Retire todo el contenido que está dentro de la olla *(cerciórese de que la válvula de trabajo no haya quedado en la caja o dentro de la olla)*;
- Saque los adhesivos y lave la olla;
- Lea todas las instrucciones cuidadosamente antes de usar la olla, especialmente *"Informaciones básicas" (pág. 25 - ítem 4);*
- Aplique un poco de aceite comestible en la junta y en el borde del cuerpo de la olla. Eso facilitará la apertura y el cierre de la tapa *(figs. 1 y 2).* Ese procedimiento se debe repetir cada vez que se use.

- Cocinas indicadas:

Gas

Eléctrica

Vitro cerámica

2 - Lista de partes de este producto

1 - Cuerpo de la olla
2 - Tapa de la olla
3 - Válvula de trabajo (peso)
4 - Manual de instrucciones

3 - Válvulas y sistemas de seguridad

Para su mayor seguridad, su olla a presión Tramontina viene equipada con las siguientes válvulas y sistemas de seguridad:

A - Válvula de trabajo: entrará en operación cuando la olla alcance la presión de trabajo.

B - Válvula de seguridad: entrará en operación aliviando la presión si la válvula de trabajo se tranca.

C - Válvula de seguridad lateral: actuará si la presión interna de la olla todavía continúa aumentando.

D - Válvula de seguridad de cierre: si la olla no está bien cerrada, esa válvula no permitirá que la presión interna aumente y evitará la apertura de la tapa con la presión interna.

4 - Informaciones básicas

Cuando use la olla a presión, se deben seguir algunas precauciones básicas de seguridad:

Lea todas las instrucciones.

- No toque las superficies calientes. Use siempre los mangos y asas de baquelita antitérmica para manejar la olla;
- Mantenga a los niños lejos de la olla y del fuego;
- No utilice la olla a presión en ningún tipo de horno;
- Tenga mucho cuidado cuando maneje la olla a presión con líquidos calientes;
- No use la olla a presión para otros usos excepto para los que se destina;
- Este utensilio trabaja a una presión de 80 kPa, el uso impropio puede causar accidentes. Por lo tanto, cierre la olla correctamente al utilizarla. Vea las orientaciones en *"Cómo usar la olla a presión con seguridad" (pág. 26 - ítem 5);*

- La olla a presión Tramontina es absolutamente segura, siempre que se sigan las instrucciones de este manual;
- Siempre respete el nivel máximo de agua marcado en la parte interior de la olla *(Observar marca - nivel máx. - pág. 26 - fig. 3);*
- Cuando se procesen alimentos que se expanden durante la cocción, como arroz o vegetales deshidratados, no llene la olla con más de la mitad de su capacidad. Llenarla más que eso puede causar la obstrucción de la válvula de trabajo y exceso de presión. Vea en *"Cómo usar la olla a presión con seguridad" (pág. 26 - ítem 5);*
- Determinados alimentos, tales como salsa de manzanas, frutas, cebada, crema de avena, cereales diversos o pastas no se deben cocinar en olla a presión porque pueden hacer espuma o explotar, obstruyendo la salida de presión *(Salida de vapor);*
- Siempre verifique las condiciones de la válvula de trabajo y de seguridad antes del uso para garantizar su buen funcionamiento *(pág. 29 - fig. 15);*
- Siempre que saque el aro de silicona, el filtro metálico o la válvula de seguridad para limpieza, tenga cuidado de volver a colocarlos en sus debidos lugares;
- No use la olla a presión para calentar aceite, porque no crea presión interna;

- EL USO INDEBIDO DE LA OLLA A PRESIÓN PUEDE CAUSAR DAÑOS.

Cuando el vapor comience a liberarse por la válvula de trabajo, reduzca el calor. Ese procedimiento permitirá mayor ahorro de energía.

5 - Cómo usar la olla a presión con seguridad

- Cerciórese siempre de que haya líquido suficiente para producir vapor durante el calentamiento. Pero nunca supere el límite máximo indicado en la olla, considerando el agua y el alimento *(como muestra la imagen al lado);*

- Verifique si la válvula de seguridad y la protección interna de la válvula de trabajo están limpias.
- No llene la olla a presión con más de 2/3 de su capacidad cuando vaya a cocinar alimentos como arroz seco, granos y legumbres. En el caso de sopas, no llene más de 1/3 de la olla. Si la olla a presión tiene exceso de alimentos, se pueden tapar las válvulas y las salidas de seguridad quedan comprometidas.
- Para cerrar la olla, cerciórese de que la flecha de la tapa esté apuntando hacia la flecha del mango. Ajuste la tapa en el cuerpo y gírela hacia la derecha hasta que coincidan los mangos. Eso indicará que el utensilio está totalmente cerrado *(figs. 4 a 6);*
- Si la tapa no está totalmente cerrada, la válvula de seguridad del cierre no se acciona y la olla no alcanza la presión. Por lo tanto, cerciórese de que la tapa esté bien cerrada.

- **IMPORTANTE:** para evitar riesgos de accidentes, tanto con la olla caliente como fría, siempre sujétela por la asa y el mango *(fig. 7).*
- Cuando use cocinas a gas, la olla debe estar bien centralizada sobre la hornalla para que la llama no incida sobre la pared lateral y los mangos. Cuando se usen cocinas eléctricas o vitro céramicas, cerciórese de que las superficies de apoyo estén planas para que haya una transferencia y una distribución uniforme del calor.

Para abrir la olla:

- Si al intentar abrir la olla, los mangos hacen resistencia, eso significa que todavía hay presión dentro de la olla.
- Levante ligeramente la válvula de trabajo para verificar si el vapor interno se eliminó totalmente. Si todavía queda presión dentro de la olla, proceda de acuerdo a una de las siguientes formas:

1 - **Enfriamiento lento:** deje enfriar la olla a temperatura ambiente.

2 - **Enfriamiento rápido:** mantenga la válvula de trabajo en posición y derrame agua fría sobre la tapa. Eso reducirá la presión interna de la olla. Levante nuevamente la válvula de trabajo para verificar si la presión interna se eliminó totalmente.

- La válvula de trabajo nunca se debe sacar mientras la olla esté caliente. Después de enfriarla, se puede sacar la válvula con seguridad;
- Abra la olla solamente después de tener seguridad de que no queda más presión interna. Para abrirla, gire la tapa hacia la izquierda hasta que la flecha de la tapa quede alineada con la flecha del mango *(fig.13);*
- Al girar la tapa, no empuje el mango hacia arriba. Apenas gírela con cuidado hasta que las flechas queden alineadas; entonces, levante la tapa y sáquela. Eso garantizará que no se averíen los componentes.

6 - Cuidados

- No ponga la olla vacía a calentar, ni permita que se evapore toda el agua durante la cocción;

Obsérvela regularmente mientras esté en uso;

Tenga muchísimo cuidado al manejar la olla, especialmente cuando esté con presión;

- Observe siempre las condiciones de uso de las diversas piezas de su olla a presión. En caso de reposición, entre en contacto con Tramontina en una de las direcciones que constan en este manual o en el sitio *(www.tramontina.com).* Cambie las piezas gastadas solamente por piezas originales.

7 - Conservación y manutención de la olla a presión

Limpieza y conservación:

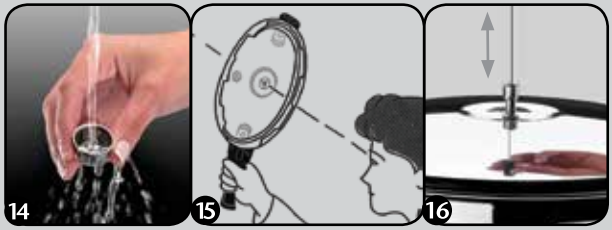
Cuando el alimento esté cocido, sáquelo de la olla y límpiela inmediatamente.

Es importante limpiarla, principalmente si los alimentos son ácidos o muy alcalinos porque pueden perjudicar la olla. Lave la superficie con agua caliente y detergente neutro;

- Para limpiar la parte interna de la olla, use abrasivos suaves como pulidor líquido;
- Si quedan residuos de alimentos adheridos a la pared de la olla, llene la mitad de la olla con agua fría, cierre la tapa y lleve al fuego. Permita que el vapor salga durante por lo menos 10 minutos y apague la cocina; Cuando la olla se enfríe, ábrala y termine la limpieza.

Válvula de trabajo (alivio de presión)

- Después de cada uso, abra la olla y saque el filtro metálico. Revíselo cuidadosamente y lávelo para sacar los residuos *(fig.14);*
- Verifique el agujero de salida de vapor a contraluz y cerciórese de que no haya bloqueos *(fig.15).* Si hay algún bloqueo, saque lo que lo provoca con agua caliente y, si es necesario, use algún objeto para destaparlo *(fig.16).*
- Verifique si la protección interna de la válvula de trabajo, *(fig. 14)* la válvula de seguridad, *(fig.17)* la válvula de cierre y el mango están limpios para evitar obstrucciones en la salida de presión de la olla.



Válvula de seguridad:

- Después de cada uso, verifique que la válvula de seguridad *(indicada en la imagen al lado)* esté limpia. Si no lo está, lávela con agua caliente.

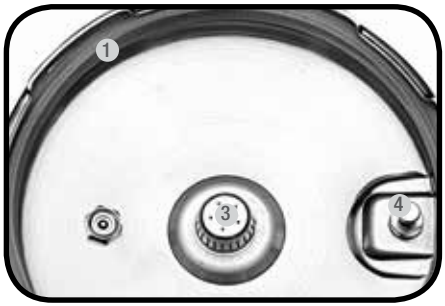
Aro de silicona:

- Retire el aro de silicona;
- Lávelo con agua caliente y detergente neutro;
- Vuelva a colocarlo en la tapa;
- Verifique regularmente las condiciones del aro de silicona para ver si no está gastado y cámbielo cuando sea necesario.

8 - Repuestos

Substitua as peças somente por peças originais.

1. **Junta** *(silicona)* **de 20 cm**
2. **Válvula de trabajo** *(peso)*
3. **Filtro metálico de protección**
4. **Válvula interna de cierre**



9 - Garantía de asistencia técnica

Tramontina ofrece garantía de 1 año contra defectos de fabricación, siempre que se mantengan las condiciones normales de uso.
La garantía será válida mediante presentación de la boleta de compra y uso de piezas originales.

En caso de asistencia técnica, entre en contacto con una de las direcciones que constan al dorso de este manual o en el sitio *www.tramontina.com*

10 - Tiempo de cocción

El tiempo de cocción sugerido está en la tabla siguiente. Usted puede adaptarlo a su gusto, a su estilo de cocinar y al tipo de ingrediente utilizado. Alimentos como lentejas y porotos (frijoles) se deben dejar de remojo en agua antes de cocinarse. No es necesario descongelar vegetales o pescados pequeños. Para pescados grandes o alimentos congelados, extienda el tiempo de cocción algunos minutos más. Alimentos cocidos durante más tiempo del necesario pueden perder el color debido al vapor. El tiempo de cocción depende del tamaño y cantidad del alimento.

Sugerencias de tiempo de cocción para diferentes tipos de alimentos:

Alimento que se vaya a cocinar	Cantidad de alimento (kg)	Cantidad de agua (litros)	Tiempo de cocción después que comienza a salir vapor (min.)
Porotos (frijoles) negros	0,5	2,0	24-28
Porotos (frijoles) blancos	0,5	2,0	24-28
Arroz blanco	0,5	1	Cuando la válvula entre en operación, apague el fuego.
Lentejas	0,5	2,5	18-22
Papas peladas	1,0	1	13-17
Mandioca	1,0	1,0	21-25
Remolachas (medianas)	1,0	1,0	21-25
Choclos	4 espigas partidas al medio	0,8	6-10
Costillitas de cerdo	1,0	1,0	10-15
Carne de cerdo	1,0	1,0	22-27
Carne de vaca	1,0	1,0	20-25
Carne de pollo	1,0	1,0	20-26
Carne de cordero	1,0	1,0	17-20
Pescado firme	1,0	0,7	08-10

Obs.: Cantidades estimadas para la olla a presión de 4,5 litros.

BRASIL / BRAZIL

Belém - Fone: (91) 4009.7700 - Fax: (91) 4009.7701
Belo Horizonte - Fone: (31) 3223.4026 - Fax: (31) 3223.4524
Curitiba - Fone: (41) 2111.9110 - Fax: (41) 2111.9100
Goiânia - Fone: (62) 3272.2100 - Fax: (62) 3272.2131
Porto Alegre - Fone: (51) 2101.5000 - Fax: (51) 3222.4184
Recife - Fone: (81) 3454.8800 - Fax: (81) 3454.8801
Rio de Janeiro - Fone: (21) 2224.5004 - Fax: (21) 2224.5248
Salvador - Fone: (71) 3215.8266 - Fax: (71) 3215.8299
São Paulo - Fone: (11) 4197.1266 - Fax: (11) 4195.1485

EXTERIOR / ABROAD

Chile - Phone: 56 (2) 264.0500 - Fax: 56 (2) 264.0612
Colombia - Phone: 57 (1) 623.4500 - Fax: 57 (1) 635.2427
Ecuador - Phone: (5934) 213.6422 - Fax: (5934) 213.6441
Germany - Phone: 49 (221) 7789 991.0 - Fax: 49 (221) 7789 991.90
Mexico - Phone: 52 (55) 5950.0470 - Fax: 52 (55) 5950.0491
Panamá - Phone: (507) 203 8388 - 203 8389
Peru - Phone: 51 (1) 421.2135 - Fax: 51 (1) 628.9227
United Arab Emirates.: Phone: 971 (4) 450.4301 - Fax: 971 (4) 450.4303
USA - Phone: 1 (281) 340.8400 - Fax: 1 (281) 340.8410

www.tramontina.com

134187-R01
SAT 14
SERVIÇO DE ATENDIMENTO TRAMONTINA
CAIXA POSTAL
CEP. 95185-000
C. Barbosa - RS - Brasil
sat@tramontina.net

TRAMONTINA